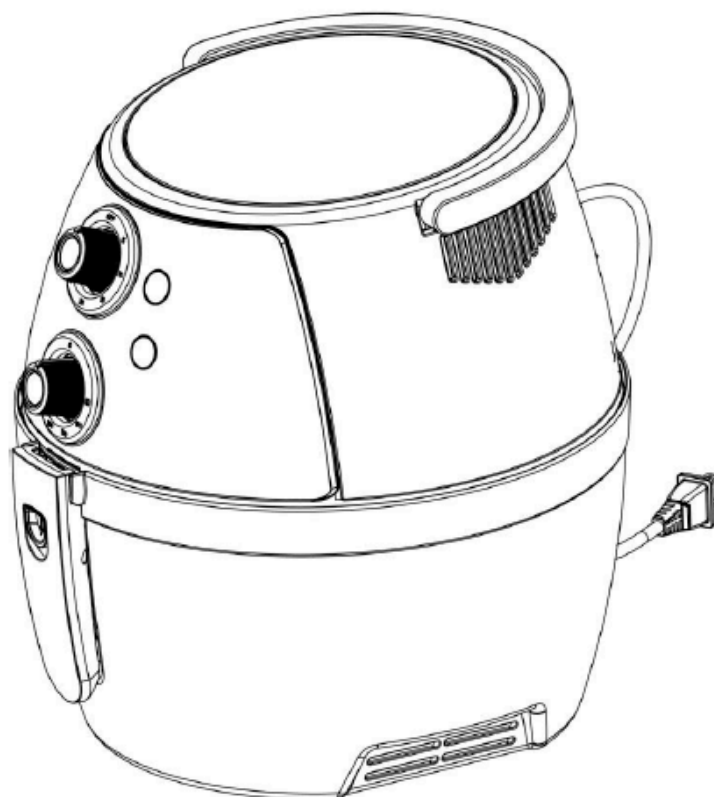
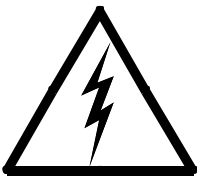
MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE

FRD-5208AF

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠ *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

- La freidora no debe ser utilizada por personas con capacidades físicas o mentales reducidas sin la supervisión de una persona responsable.
- La freidora no se debe utilizar en exteriores.
- La freidora no está diseñada para uso industrial o comercial; únicamente doméstico.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños.
- Si el cable de poder está dañado, haga que sea revisado.
- La freidora no debe ser utilizada con ningún tipo de temporizador externo o sistema de control remoto.
- No toque la freidora en las partes marcadas como zonas de alta temperatura.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

RECOMENDACIONES

- Asegúrese de que el voltaje de la unidad corresponde con el del área donde la va a conectar.
- Para evitar el riesgo de electrocución, no sumerja el cable de poder ni la freidora en agua u otros líquidos.
- Desconecte la freidora y permita que se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza.
- Si observa que el cable de poder está dañado, no utilice la freidora.
- No utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No utilice la freidora para otros propósitos diferentes a los que fue diseñada.
- Recuerde que este es una unidad que se calienta bastante. Colóquela sobre una superficie que tenga un soporte adecuado para el calor.
- Asegúrese de que la sartén de la freidora esté seca antes de colocar los ingredientes.
- La freidora cuenta con un interruptor de seguridad interno. Únicamente cuando la freidora esté completamente sobre la base, se podrá encender.
- Después de utilizarla freidora coloque el botón de temperatura en la posición cero y desconecte la unidad.
- Cuando la freidora esté funcionando, se emitirá un vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia prudente de estas salidas de aire. También tenga precaución con el aire caliente cuando retire la sartén de la freidora.
- No se recomienda el uso de extensiones eléctricas.

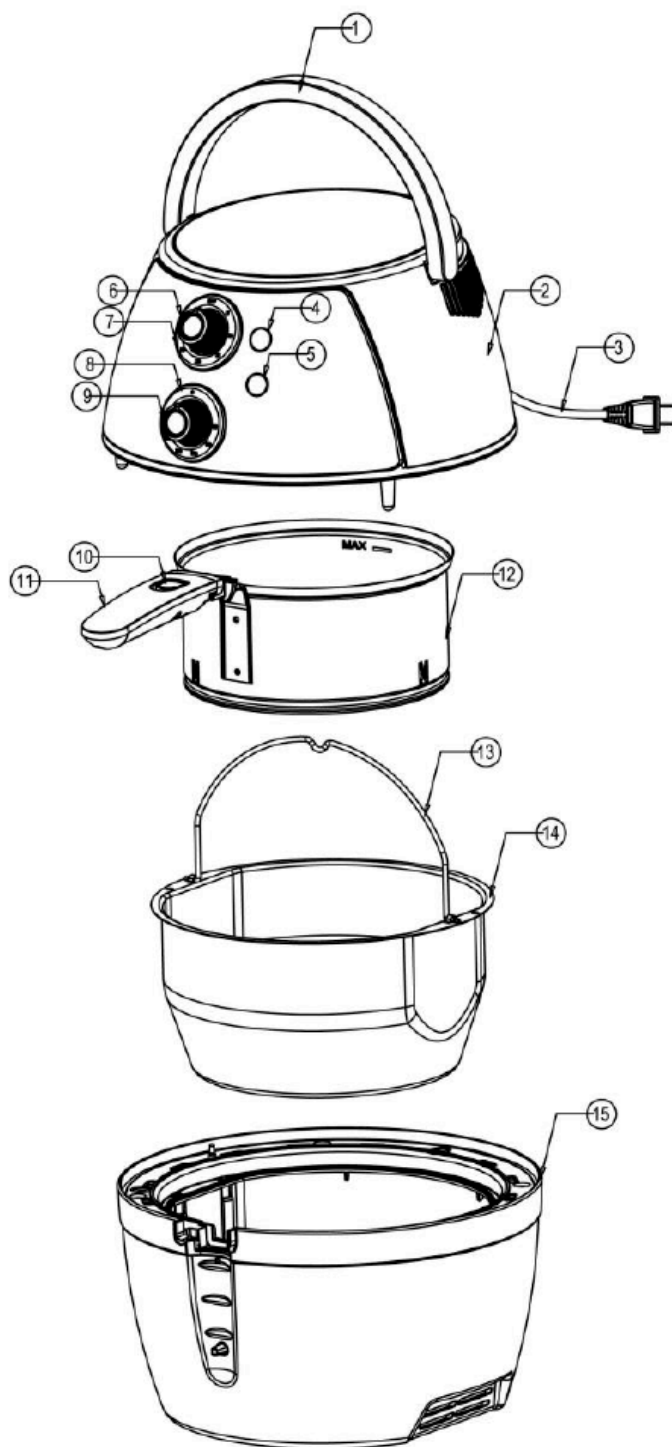
DESCRIPCIÓN

1. Manija
2. Cubierta superior
3. Cable de poder y enchufe
4. Indicador de encendido
5. Indicador de calefacción
6. Temporizador
7. Círculo de escala de temporizador
8. Círculo de escala de control de temperatura
9. Control de temperatura
10. Botón de manija
11. Manija de la freidora
12. Freidora
13. Manija de la sartén
14. Sartén
15. Base

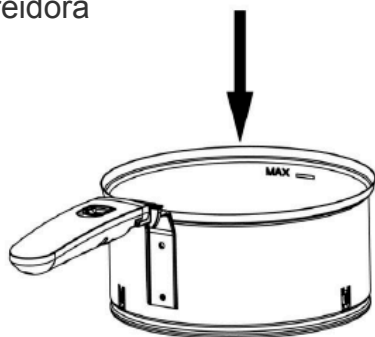
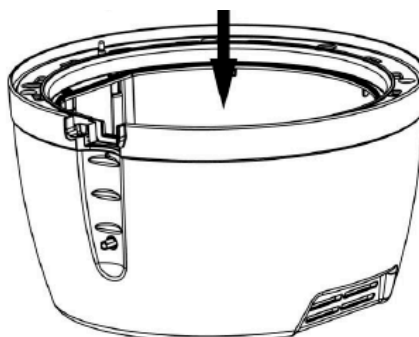
Nota

- El temporizador tiene un rango de 0 a 30 minutos.
- El control de temperatura tiene un rango de 80 a 200 °C.

ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA

Verifique que todos los accesorios estén completos y la unidad se encuentre en buenas condiciones. Limpie completamente todas las partes como se describe en la sección de limpieza y mantenimiento.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

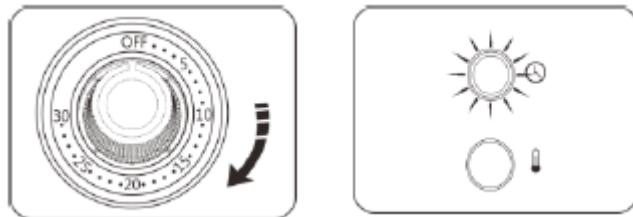
Coloque la freidora en una superficie plana y estable. No la coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.

Coloque los alimentos que desea freír en la freidora, coloque la freidora en la sartén y ésta a su vez en la base, como se muestra en la ilustración.

Nota

- No llene la freidora por encima del nivel máximo indicado.
- Si los ingredientes crecen al calentarlos, tenga esto en cuenta para no exceder el volumen.

Deslice el botón de la manija y pliegue la manija hacia adentro.

Coloque la cubierta superior sobre la base, y conecte el cable de poder al tomacorriente.

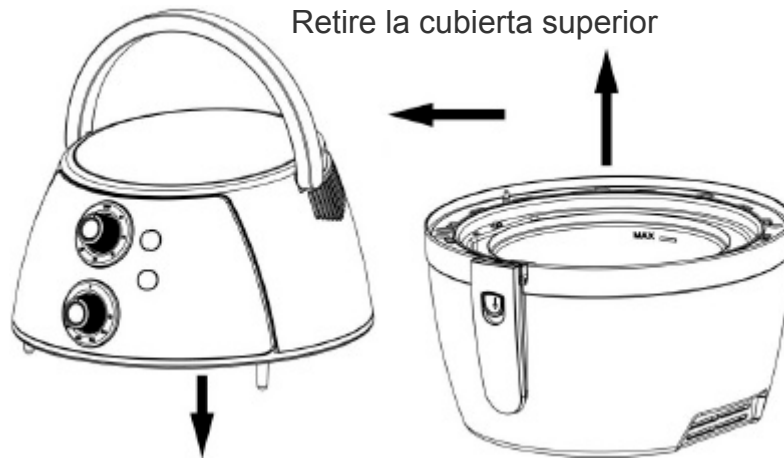
Coloque el temporizador en la posición que necesite según los ingredientes. El indicador de encendido se activará y el motor comenzará a funcionar.

Nota

- Únicamente cuando la freidora esté totalmente en contacto con la base, la unidad se encenderá.
- Se recomienda que precaliente la unidad por 3 minutos.

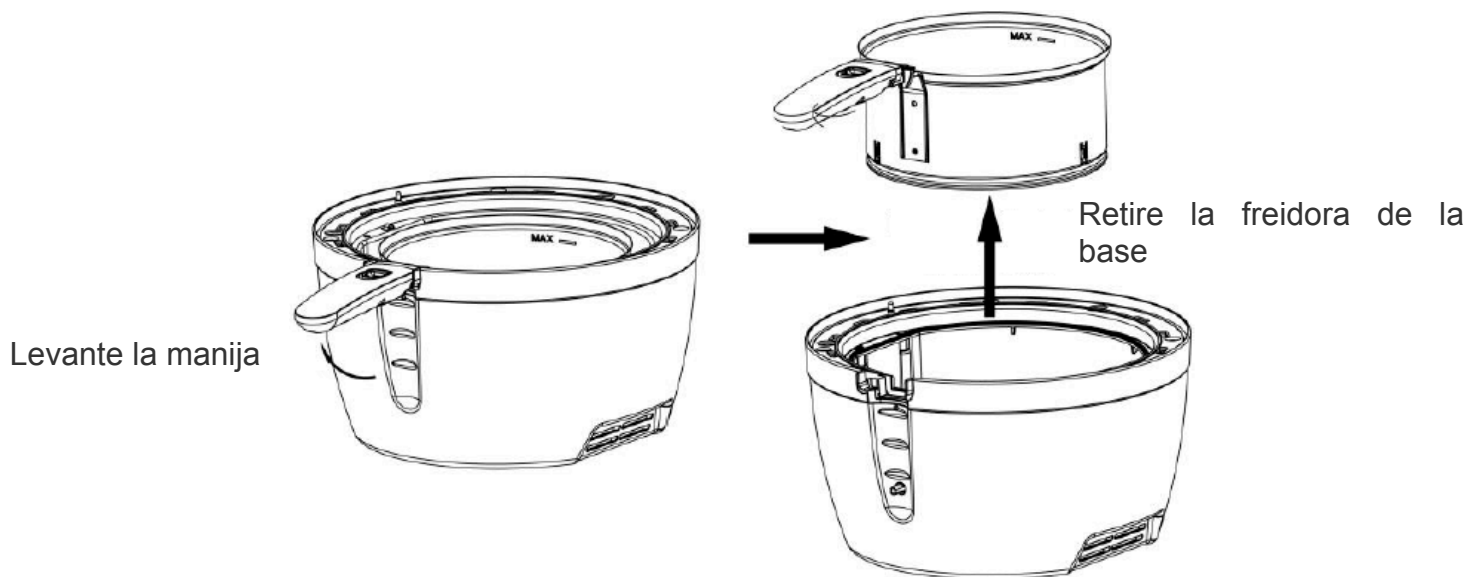
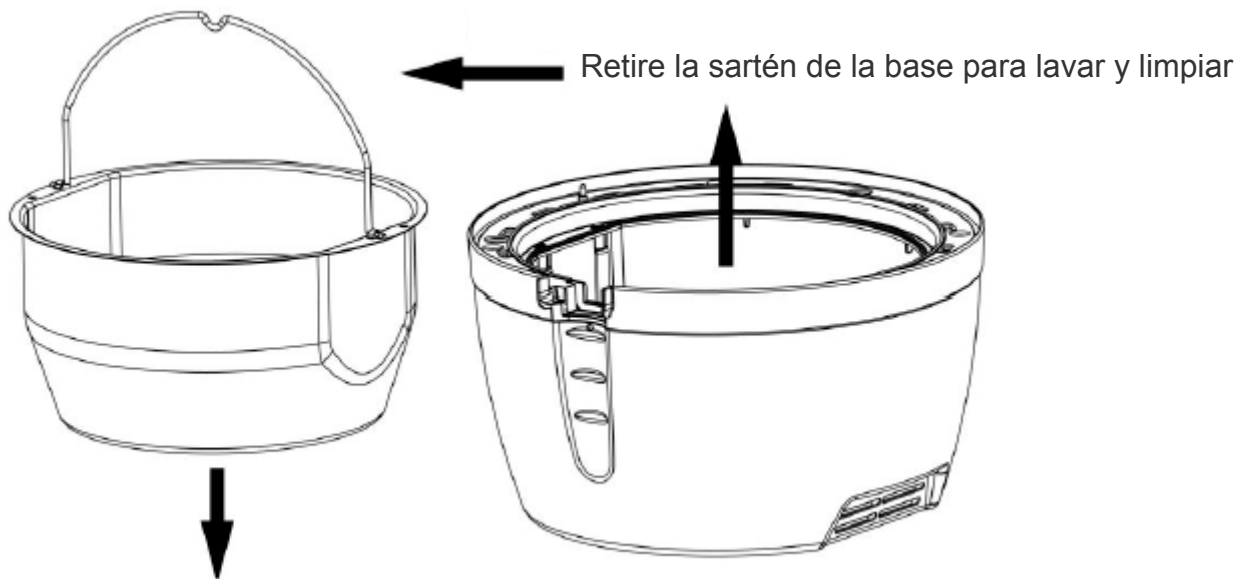
Coloque el control de temperatura en la temperatura requerida. Cuando la luz verde se encienda la freidora comenzará a funcionar.

Nota

- Para obtener mejores resultados voltee los alimentos cuando los esté friendo. También puede obtener un mejor sabor con una baja temperatura y un mayor tiempo.
- Si retira la freidora para voltear los alimentos, el temporizador no se detendrá.

Cuando escuche la campanilla el tiempo de preparación establecido terminar. Los indicadores de encendido y de calefacción se apagarán. Retire la freidora de la base.

Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, sencillamente coloque de nuevo la freidora en la base y ajuste el temporizador a un par de minutos más.

Levante la manija de la base hasta que quede en la posición horizontal. Retire la freidora de la sartén y sirva los alimentos.

Al terminar de freír, retire la sartén de la base para lavar y limpiar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el cable de poder antes de limpiar la unidad.
- Limpie la sartén y la freidora con agua o líquido para lavar.
- Utilice una prenda suave humedecida para la parte exterior. No utilice líquidos para lavar.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- No sumerja la unidad ni el cable de poder en agua u otros líquidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso del producto. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
La unidad no enciende	Verifique la conexión del cable de poder. Verifique que la freidora esté bien puesta sobre la base.
La luz indicadora está encendida pero la unidad no funciona	Verifique el ajuste del tiempo y la temperatura.
La freidora no encaja en la base	Puede haber muchos ingredientes en la freidora
Los alimentos no se fríen de manera uniforme	Puede haber colocado muchos alimentos en la freidora; intente reduciendo la cantidad o moviéndolos.

RECETAS

Papas fritas

: 20min : 180 ℃ Weight : 250g

Pan

: 10min : 150 ℃ Weight : 250g

Pastel

: 12min : 180 ℃ Weight : 250g

Camarones

: 12min : 170 ℃ Weight : 250g

Pescado

: 12min : 170 ℃ Weight : 250g

Carne

: 20min : 180 ℃ Weight : 250g

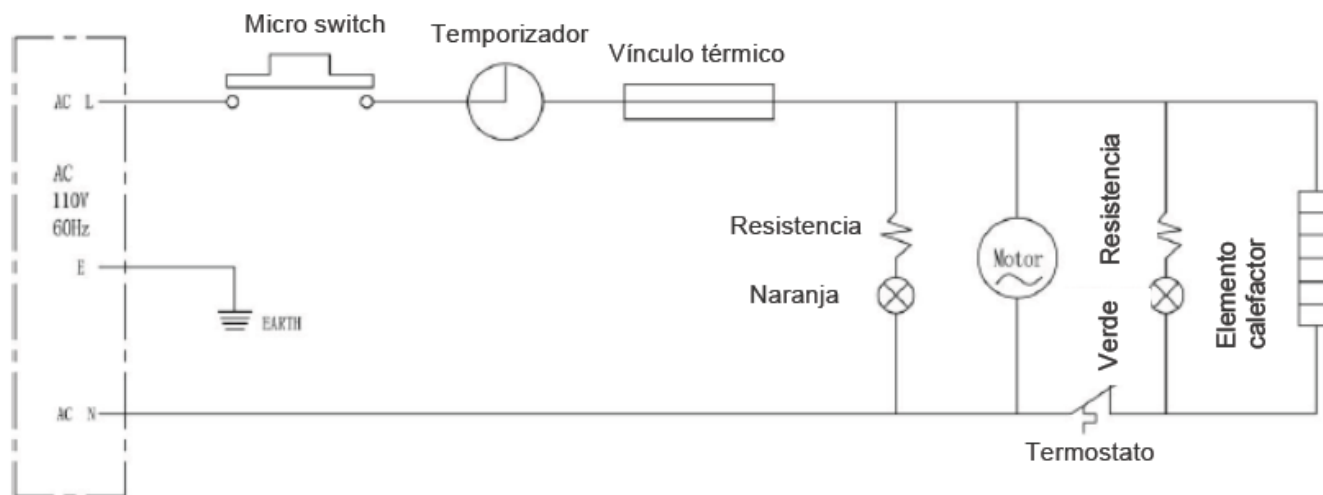
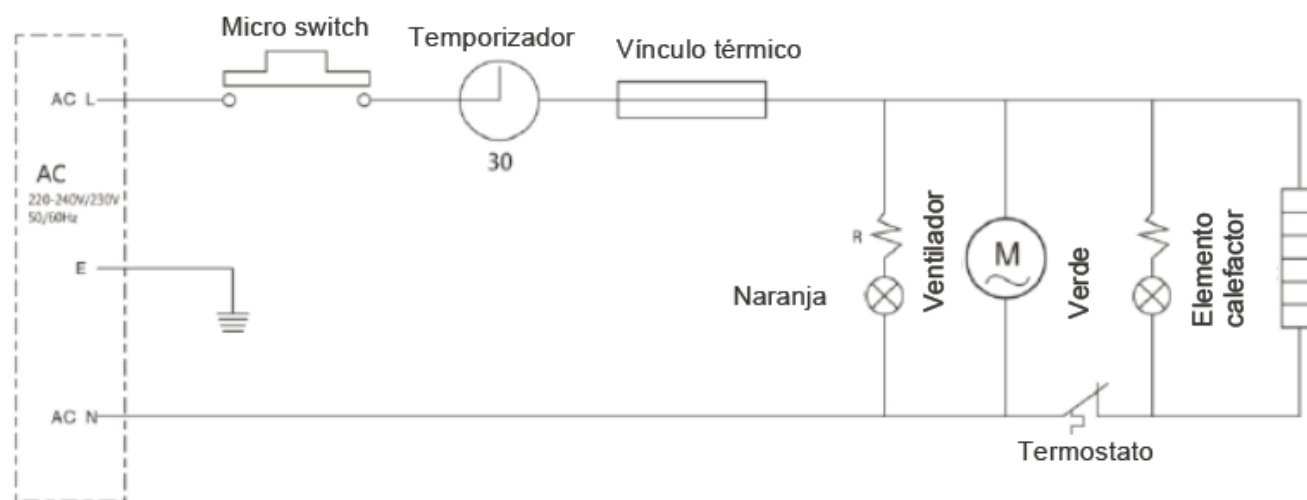
Pollo

: 20min : 200 ℃ Weight : 250g

Voltaje:

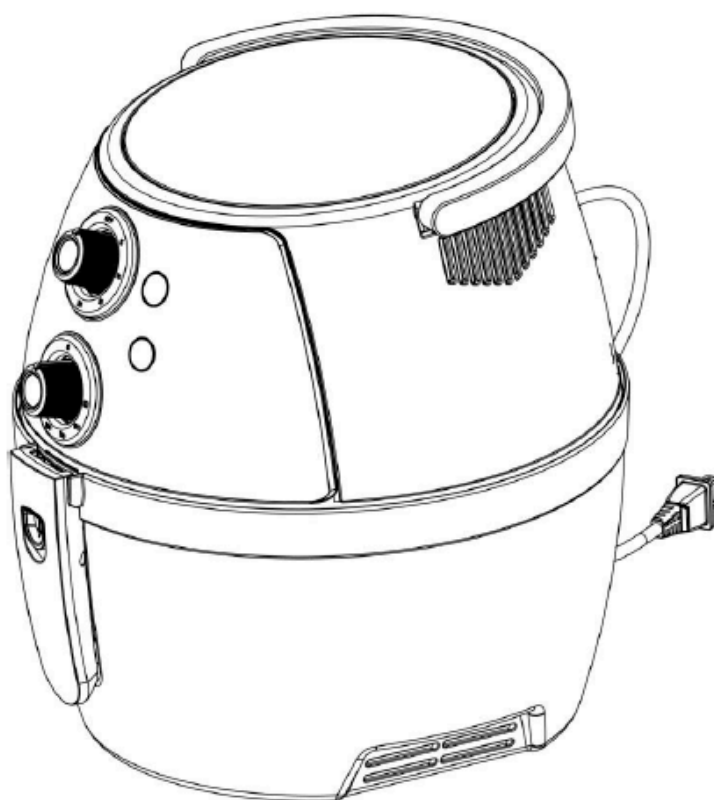
AC110V/60Hz – 1100W

AC220V/50Hz – 1300W

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRIGIDEIRA SEM ÓLEO

FRD-5208AF

PREZADO CLIENTE

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.
Se precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: ***info@premiermundo.com***

CONTEÚDO

CUIDADO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA

Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças no interior da unidade manipuláveis pelo usuário no interior da unidade. Consulte toda a manutenção ou reparação de um técnico qualificado.

Este símbolo indica voltagem perigosa no interior da unidade, criando um risco de choque elétrico.

Este símbolo indica que existem importante instruções de operação e manutenção no texto que acompanha o aparelho.

LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Site Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, recursos e / ou operação desta unidade, sem aviso prévio, a fim de continuar a melhorar e desenvolvimento do mesmo.

⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- A frigideira não deve ser usado por pessoas com deficiências físicas ou mentais, sem a supervisão de uma pessoa responsável.
- A frigideira não deve ser utilizado no exterior.
- A frigideira não foi projetado para uso industrial ou comercial, apenas doméstico.
- Manter a frigideira fora do alcance das crianças.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, então que ele seja revisto.
- A frigideira não deve ser utilizada com qualquer sistema temporizador externo ou controlo remoto.
- Não toque na frigideira em áreas marcadas como áreas de alta temperatura.
- Não tente reparar o aparelho. Encaminhar qualquer revisão, manutenção e reparos para o serviço técnico qualificado.

RECOMENDAÇÕES

- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à área onde você está se conectando.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo de alimentação ou a frigideira em água ou outros líquidos.
- Desligue a frigideira e deixe esfriar antes de realizar a limpeza.
- Se você notar que o cabo de alimentação estiver danificado, não utilize a frigideira.
- Não use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Não utilize a frigideira para outros fins que não o que foi projetado.
- Lembre-se que esta é uma unidade que se torna quente. Coloque-o sobre uma superfície que tenha o apoio adequado para o calor.
- Certifique-se a panela frigideira está seco antes de colocar os ingredientes.
- A frigideira tem um interruptor de segurança interno. Somente quando a frigideira é este na base, você poderá ligar ela.
- Depois de utilizar a frigideira gire o botão de temperatura para a posição zero e desligue o aparelho.
- Quando a frigideira estiver em operação, o vapor quente é emitido a partir das aberturas de ar. Mantenha as mãos e rosto a uma distância segura destes respiradouros de ar. Também deve ter cuidado com o ar quente ao retirar a panela da frigideira.
- Não é recomendado o uso de cabos de extensão.

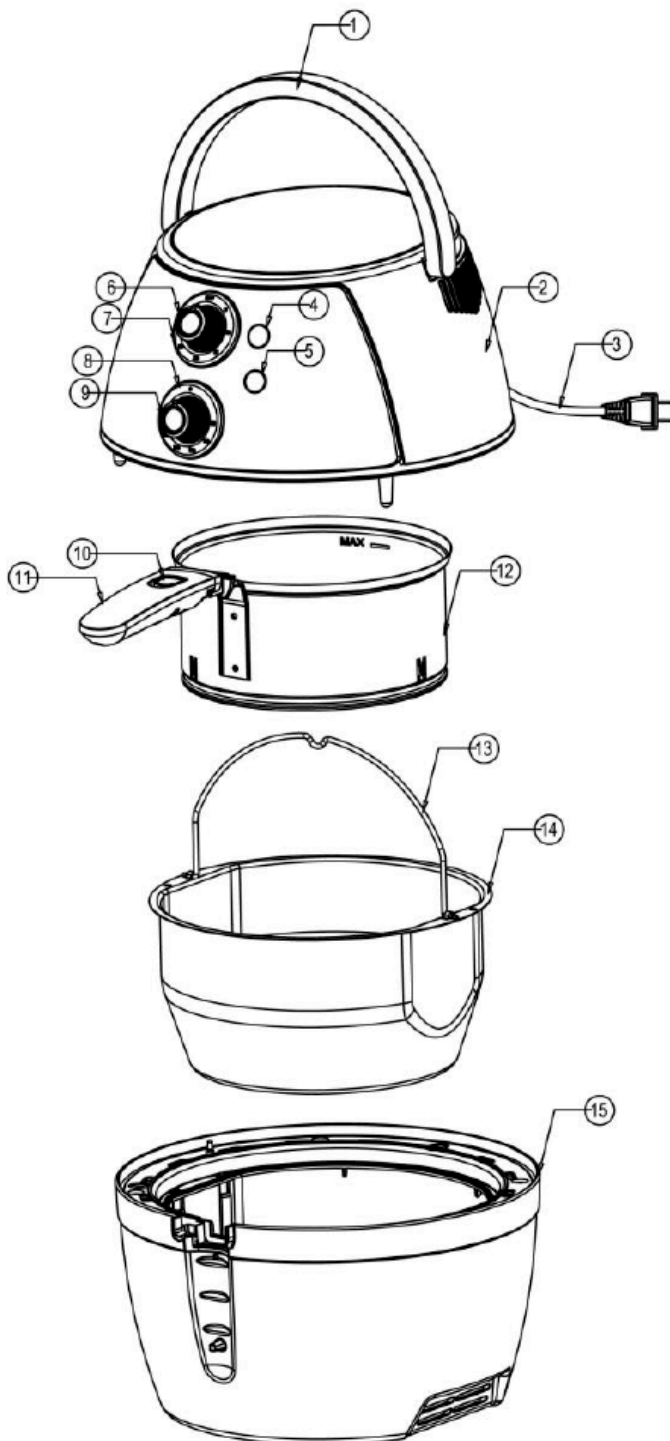
DESCRIÇÃO

1. Punho
2. Tampa Superior
3. Cabo de alimentação e plugue
4. Indicador de ligado
5. Indicador de aquecimento
6. Temporizador
7. Círculo de escala de Temporizador
8. Círculo de escala controle de temperatura
9. Controle de Temperatura
10. Botão de punho
11. Punho da frigideira
12. Frigideira
13. Punho da panela
14. Panela
15. Base

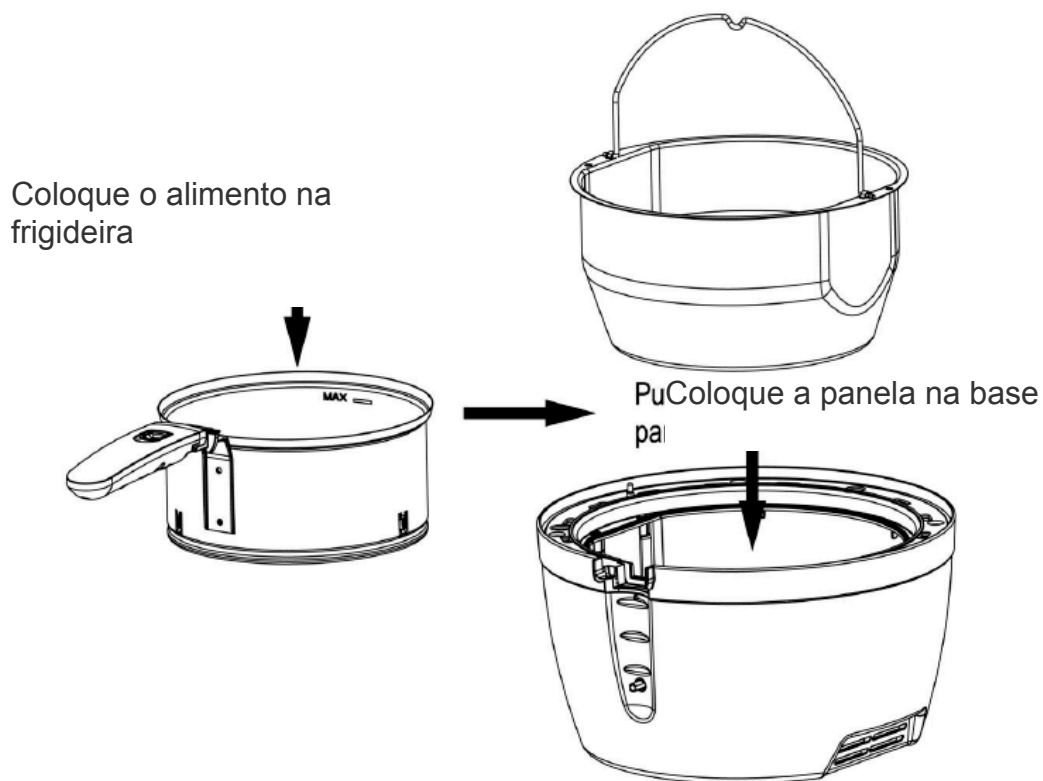
Nota

- O temporizador tem um intervalo de 0 a 30 minutos.
- O controle de temperatura tem um intervalo de 80 a 210 ° C.

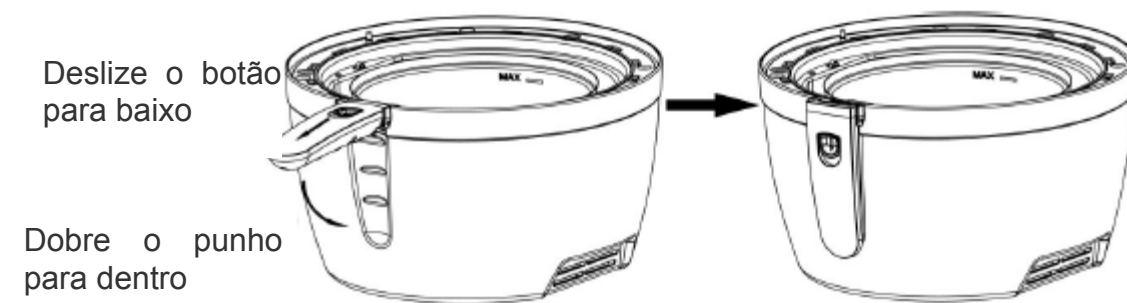
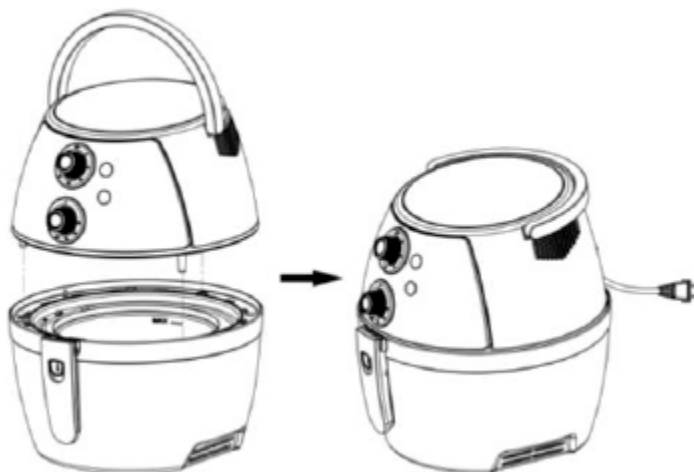
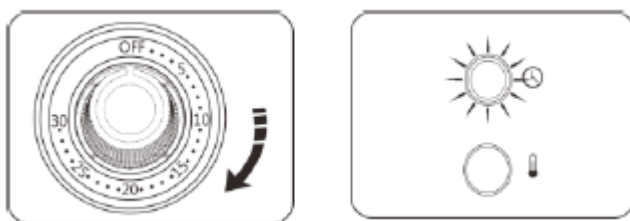
ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Verifique se todos os acessórios estão completos e que a unidade está em bom estado. Limpe bem todas as partes, como descrito na seção de limpeza e manutenção.

INSTRUÇÕES OPERAÇÃO

Coloque a frigideira sobre uma superfície plana e estável. Não coloque em superfícies que não sejam resistentes ao calor.

Coloque o alimento a ser frito na frigideira, colocar a frigideira na panela e logo na base, como mostrado na figura.

Nota

- Não encha demais a frigideira acima do nível máximo indicado.
- Se os ingredientes crescem por aquecimento, manter isso em mente para não exceder o volume.

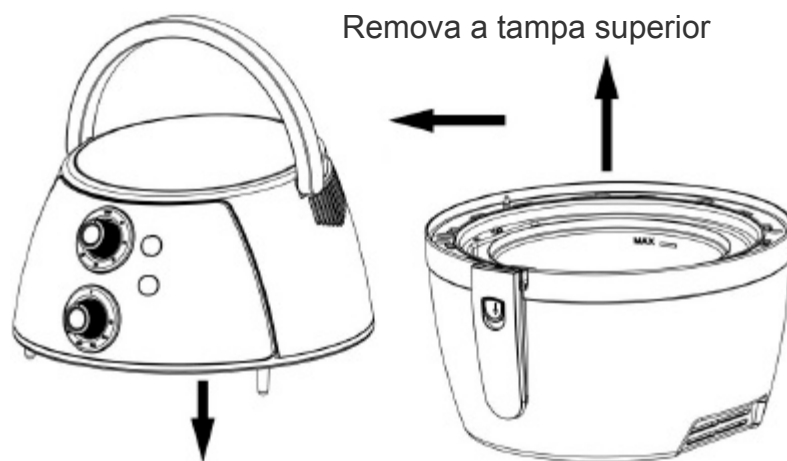
Deslize o botão da alça e dobrar o punho para dentro.

Coloque a tampa superior na base, e conecte o cabo de alimentação na tomada.

Coloque o temporizador na posição que você precisa de acordo com os ingredientes. O indicador de ligado é ativado e o motor irá funcionar.

Nota

- Somente quando a frigideira está em contato total com a base, a unidade vai ligar.
- Recomenda-se o pré-aquecimento da unidade por 3 minutos.

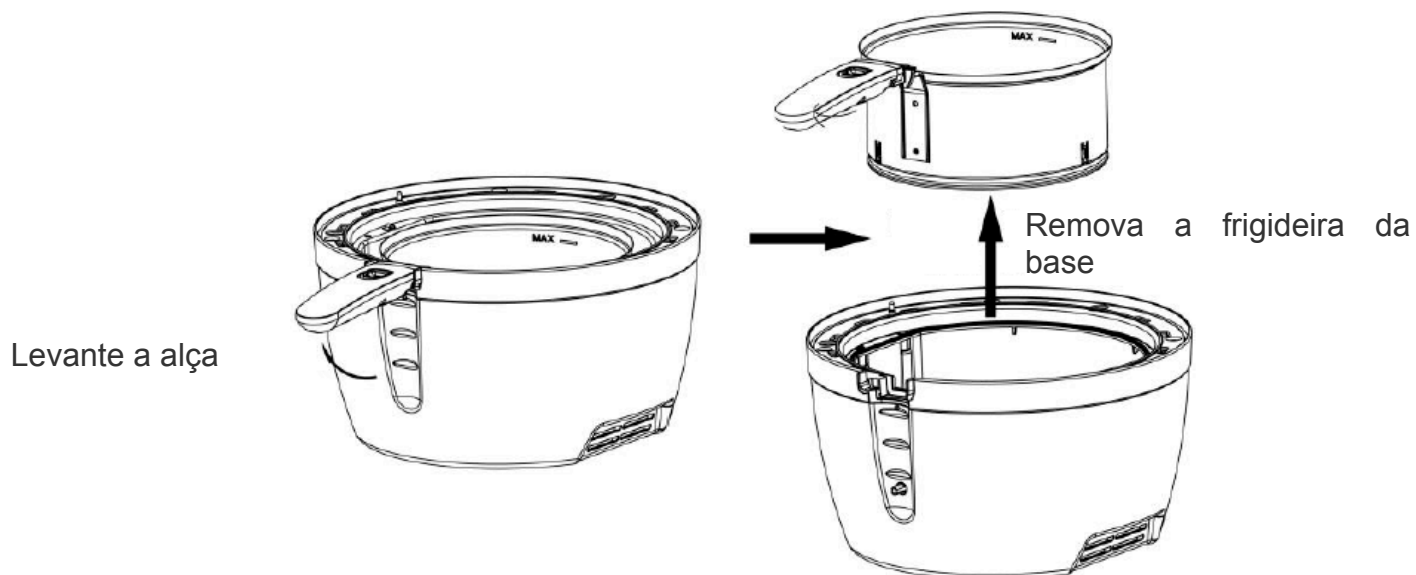
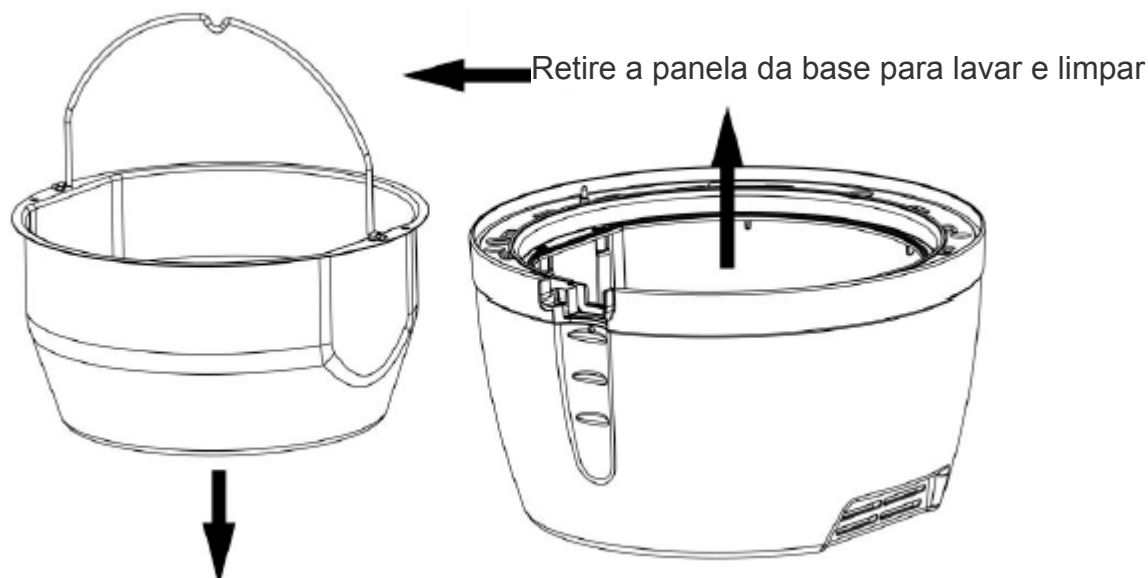
Defina o controle de temperatura para a temperatura desejada. Quando a luz verde acende a frigideira começará operacional.

Nota

- Para melhores resultados, virar a comida ao fritar alimentos. Você também pode obter um melhor sabor com uma baixa temperatura e maior tempo.
- Se você remover a frigideira para virar comida, o temporizador não irá parar.

Quando você ouvir o som o tempo de preparação acaba. Os indicadores de ligar e aquecimento são desligados. Remova a base da frigideira.

Nota

- Se os ingredientes não estão prontos ainda, simplesmente reposicionar a frigideira na base e definir o temporizador para um par de minutos.

Levante a alça da base até que fique na posição horizontal. Retire a frigideira da panela e servir comida.

Quando terminar de fritar, retire a panela da base para lavar e limpar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o cabo de alimentação antes de limpar o aparelho.
- Limpe a panela e a frigideira com água ou detergente.
- Use um pano macio umedecido para o exterior. Não use líquido para lavar.
- Não use produtos abrasivos que possam danificar o acabamento.
- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou outros líquidos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta lista é para ajudar a resolver problemas simples, que podem surgir na utilização do produto. Leia-o e verifique estes pontos antes de solicitar a ajuda do pessoal de assistência técnica autorizados.

PROBLEMA	CAUSA E SOLUÇÃO
A unidade não liga	Verifique a conexão do cabo de alimentação. Certifique-se de que a frigideira está bem colocado na base.
A luz indicadora está acesa, mas a unidade não funciona	Verificar a regulação do tempo e da temperatura.
A frigideira não encaixa na base	Pode haver muitos ingredientes na frigideira
Os alimentos não são fritos uniformemente	Pode haver muitos alimentos colocados na frigideira, tentar reduzir a quantidade ou mexendo eles.

RECEITAS

Fries

: 20min : 180 ℃ Weight : 250g

Pão

: 10min : 150 ℃ Weight : 250g

Bolo

: 12min : 180 ℃ Weight : 250g

Camarão

: 12min : 170 ℃ Weight : 250g

Peixe

: 12min : 170 ℃ Weight : 250g

Carne

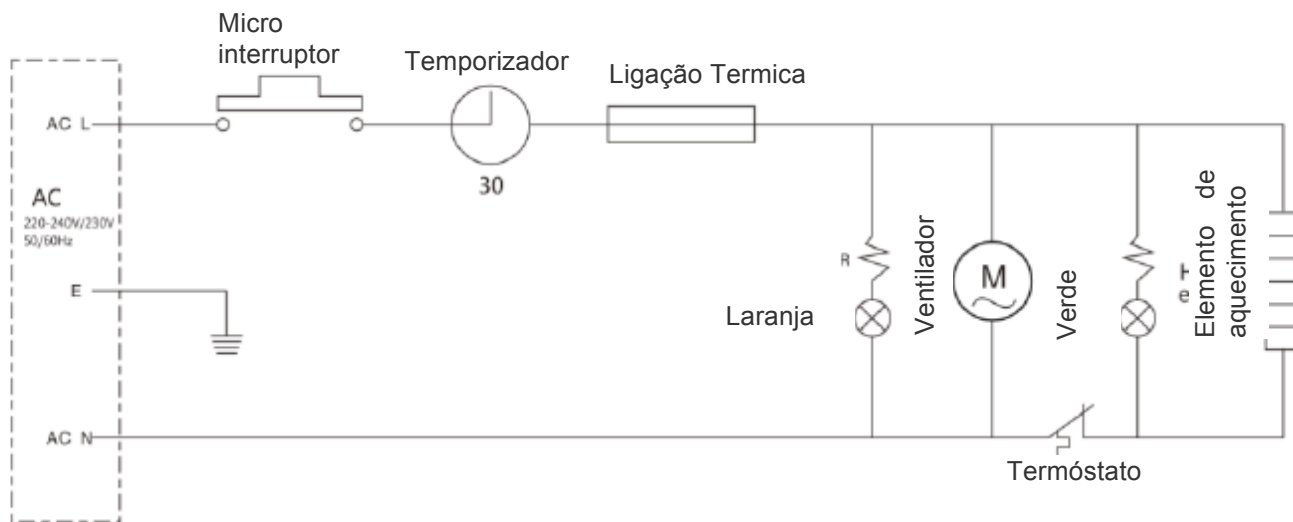
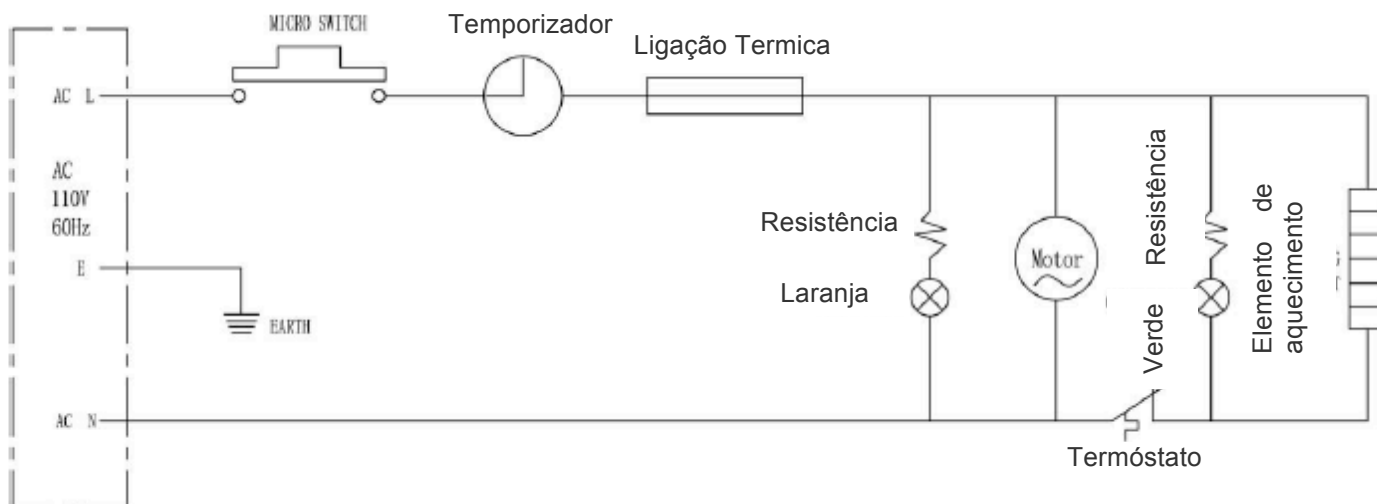
: 20min : 180 ℃ Weight : 250g

Frango

: 20min : 200 ℃ Weight : 250g

ESQUEMA DE CIRCUITO

Tensão AC110V/60Hz – 1100W
AC220V/50Hz – 1300W

AC220V/50Hz

AC110V/60Hz

- Indivíduos e/ou marcas comerciais contidas neste manual não são filiados a Premier Electric Japan Corp. e aparecem neste manual somente para fins de ilustração.